



Dumón



SALMÓN NORUEGO AL NATURAL

El producto preferido por los deportistas y aquellos que llevan un estilo de vida saludable.

El salmón de Dumón es especial, desde que abres la lata observarás el impresionante tamaño desde lo filites en su jugo original.

Además su alto contenido en proteínas y omega 3 lo convierten en el alimento estrella de vuestra dieta.



WWW.GRUPODUMON.COM
@GRUPODUMON



NATURAL
PRODUCT

SALMÓN NORUEGO AL NATURAL



VALORES NUTRICIONALES POR 100g:

Información nutricional/Nutritional Value/ Informação Nutricional/Wartość odżywcza/ Хранителна информация/Nährwerte	100 g	NRV/ RWS%**
Valor energético/Energy value/Valor energético/ Wartość energetyczna/Енергийна стойност/Brennwert	214Kcal/ 891kJ	
Grasas/Fats/Gorduras/Tłuszcze/Мазнини/Fette	15.9g	15.9%
De los cuales ácidos grasos saturados/Of which saturated fatty acids/ Dos quais ácidos gordos saturados/W tym nasycone kwasy tłuszcz- zowe/ От които наситени/Davon gesättigte Fettsäuren	2.2 g	2.2%
Hidratos de carbono/Carbohydrates/Carboidratos/ Węgl owodany/Въглеhidрати/Kohlenhydrate	<0.1 g	<0.1%
De los cuales azúcares/Of which sugars/Dos quais açúcares/ Z których cukrów/От които захари/Davon Zucker	<0.2 g	<0.2%
Proteínas/Proteins/Proteínas/Białka/протеини/Eiweiß	17.8 g	17.8%
Sal/Salt/Sal/Sól/Сол/Salz	0.88 g	0.88%
Omega 3 (n-3)	2.2 g	2.2 %

NOMBRE DEL PRODUCTO

Pescado en conserva esterilizada.

INGREDIENTES

FILETES DE SALMÓN AL NATURAL

INGREDIENTES: Filetes de Salmón del Atlántico (Salmo salar. Criado en Noruega/Escocia) - 97 %, agua potable, sal 0,4%-0,7%. Alérgeno: pescado

Alergenos

Pescado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según el Reglamento (UE) no 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre de 2005, sobre criterios microbiológicos para productos alimenticios:

Number of samples analyzed in batches: 5

Number of satisfactory samples: ALL

MODIFICACIÓN GENÉTICA

El producto no contiene material genéticamente modificado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Los productos enlatados deben almacenarse en locales secos y bien ventilados, con una humedad relativa de hasta el 75%, Los productos enlatados se transportan y almacenan a una temperatura comprendida entre 0 y 25 °C.

DEFECTOS

Ausencia de defectos que alteren la integridad del cierre.

CIERRE

Hermético.

PESO NETO

160gr

PESO ESCURRIDO

130gr

IMPUREZAS

Según el Reglamento (UE) N° 1881/2006 de la comisión de 19 de Diciembre de 2006, que establece niveles máximos para ciertos contaminantes en los alimentos.

	NIVEL MÁX.
Plomo.....	0,30mg/kg
Cadmio.....	0,050mg/kg
Mercurio.....	0,50mg/kg

SALMÓN NORUEGO AL NATURAL

LOGÍSTICA

Unidades/caja.....	12
Peso Neto/caja.....	1.92kg
Cajas/Pallet.....	154
Unidades/Pallet.....	1848
Peso/Pallet.....	295.68kg
Altura/Pallet.....	1.25cm
Bases/Pallet.....	7
Caja. por base	22

FECHA DE CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de: 2 años desde la fecha de fabricación.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO TECNOLÓGICO

Se preparan las materias primas, se agregan los componentes previstos para la receta. Llenado y cierre de latas, proceso de esterilización, Enfriamiento.

PAÍS DE ORIGEN

Producido en la UE.

CÓDIGOS DE BARRA

UNIDAD



8 436564 760180

CAJA



8 436564 760951

Dumón

DUMÓN.LOCAMENTE RICAS, S.L.

CALLE DEL MEDITERRANEO NRO 5 PLANTA BAJO, CENES DE LA VEGA-GRANADA. CP 18190

info@grupodumon.com / www.grupodumon.com